

Rezept Januar 2018

Kräuter-Lachs-Rolle

Zutaten:

- 150g Kräuter (Spinat, Brennnessel, Basilikum, Giersch, Gundermann, Bärlauch, Schafgarbe usw.)
- 100g Schmand
- Salz
- Pfeffer
- 100g geriebener Bergkäse
- 4 Eier
- 200g Frischkäse
- 200g geräucherter Lachs in Scheiben

Zubereitung:

- Kräuter grob hacken
- Mit Schmand, Gewürzen, Bergkäse und Eiern verrühren
- Backblech mit Backpapier auslegen, Masse darauf verteilen
- Bei 190° ca. 10-15 Min. backen: der Teig darf höchstens an den Rändern braun werden, ansonsten muss der Teig noch hellgelb sein
- Den Teig auf die Arbeitsfläche stürzen und das Backpapier sofort abziehen
- Nach ca. 15 Minuten mit dem Frischkäse bestreichen und den Lachs darauf verteilen
- Den belegten Teig von der Längsseite her fest aufrollen und in Klarsichtfolie packen
- Am besten über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen
- Zum Servieren in dünne Scheiben schneiden und auf Baguette anrichten

Viel Spaß beim Zubereiten und guten Appetit wünscht Monika Rehm

